

Krupnik o smaku grzybowym z pęczaku na żeberkach



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg żeberek ,1 marchewka , $\frac{1}{2}$ pietruszki , $\frac{1}{8}$ selera , $\frac{1}{2}$ pora ,2 liście laurowe ,4 ziela angielskie

pęczak	1/2 szklanki
grzyby suszone	1 garść
ziemniaki	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka pociąć na paski . Zalać 1.5 litrem wody . Dodać przyprawę do zup, ziele angielskie i liście laurowe. Gotować 50 minut. Wyjąć żeberka.Odlać $\frac{1}{2}$ litra wywaru do dalszego duszenia żeberek. Kaszę dobrze wypłukać w zimnej wodzie kilkakrotnie ją zmieniając. Dodać do wywaru razem z pokrojonymi na ćwiartki lub ósemki ziemniakami, marchewką w plasterkach , selerem pociętym w cienkie paseczki, porem w krążkach i pietruszką w ćwierć talarkach. Gotować jeszcze 30 minut. Podawać posypaną usiekaną natką pietruszki .

Żeberka wyjęte z zupy wyluzować z kości i zrobić z nich „ fałszywe gołąbki z żeberek „.